

Ingrediënten voor 4 personen

2 middelgrote courgettes 4 el
olijfolie extra vierge 4 el
Balsamico azijn 1 el honing 1
handje gepelde pistachenootjes
versgemalen zwarte peper en
grof zeezout 2 stevige ontvelde
tomaten 50 gram geraspte
Parmezaanse kaas 1 el
fijngesneden basilicum

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Carpaccio van Courgette en Tomaat

Vegetarisch voorgerecht dat er erg feestelijk uitziet.

Hulpmiddelen

Snijplank, mes, kaasschaaf, 4 platte borden

Vorbereiding

De tomaten ontvellen: Snijd met een scherp mesje een kruisje aan de bovenzijde van de tomaat Met een puntig mesje de aanzet van het kroontje verwijderen Dan de tomaat even in een pan met kokend water leggen Eruit scheppen en in ijskoud water late schikken De velletjes zijn nu makkelijk te verwijderen

Bereidingswijze

Snijd de courgette overlans doormidden en schaaft met een kaasschaaf mooie, dunne, lange plakken Snijd de ontvelde tomaten ook in dunne plakjes Verdeel de plakken courgette dakpansgewijs over de borden en verdeel de tomaatplakken op de rand van het bord Maak een dressing van de olijfolie, honing en balsamico azijn Breng de dressing op smaak met peper en zout Bestrijk de carpaccio van courgette met de dressing en bestrooi met parmezaanse kaas, gepelde pistachenootjes en fijngesneden basilicum Maal op het laatst wat versgemalen zwarte peper over de courgette carpaccio en bestrooi het nog met een snufje zeezout Laat dit ongeveer 15 minuten afgedekt met plasticfolie marineren en dan op kamertemperatuur serveren